

# 物資内訳書

食品分類	そうざい半製品				商品コード	
品名	秋田県産桃豚ヒレかつ				総量	
					固形量	
規格	40g・50g				内容の個数	
					調理形態	
単価	g数	パック	単位	単価(円)	備考	
販売者	株式会社 中央食品			担当者	菅原幸雄	
住所	〒028-3161	岩手県花巻市石鳥谷町黒沼第四地割2番地8			電話	0198-45-4161
製造者	株式会社 中央食品			担当者	八重樫典之	
住所	〒028-3161	岩手県花巻市石鳥谷町黒沼第四地割2番地8			電話	0198-45-4161
製造工場名					担当者	
住所					電話	
					賞味期限	90日
					保管	-15℃以下
【商品の特徴及び栄養的特徴】					【提出書類】	
秋田県産桃豚ヒレ肉を使用したかつです。生パン粉で仕上げています。肉の食感とパン粉のサクサク感が美味しいです。卵を使用していません。					<input type="checkbox"/> 製造工程表(金属探知機) <input type="checkbox"/> 食品衛生監視票(点数94点) <input type="checkbox"/> 食品衛生監視表 <input type="checkbox"/> 細菌検査表 <input type="checkbox"/> 非遺伝子組換え原料使用証明書 <input type="checkbox"/> 残留農薬証明書 <input type="checkbox"/> 放射能検査書(有・ <b>無</b> ) <input type="checkbox"/> 冷凍食品協会認定(有・ <b>無</b> ) <input type="checkbox"/> 冷凍食品協会認定年限 年 月 日 から 年 月 日まで	
【調理方法及び取扱上の留意点】						
凍ったまま170℃~180℃の油に入れ、約3分30秒間揚げてください。						
コンタミネーション(微量混入)同一製造ラインで別製品を製造している場合のアレルギー物質を記入のこと					乳、卵、牛肉、鶏肉、ゼラチン、りんご、魚介類、ごま JAS規格格付けの表示(有・無) 有・ <b>無</b> HACCP認定(有・無) 有・ <b>無</b> ISO取得No.	



栄養成分(100g中)	五訂増補 実測値	O	原料配合(%)		産地	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え		食品添加物名
			原材料名	%			原材料	分別・不分別	
エネルギー	177.0	kcal	豚肉	45.00	秋田県	豚肉			
水分	58.6	g	《打ち粉》	1.25	(奥本製粉) 打ち粉#150				
たんぱく質	植物	g	小麦粉		カナダ	小麦			
	動物	g	澱粉		アメリカ				
	総量	14.5	g	大豆粉		中国	大豆	大豆	分別
脂質	2.8	g	食塩		日本				
炭水化物	22.9	g	黒胡椒		マレーシア				
灰分	7.1	g	白胡椒		インドネシア、マレーシア				
ナトリウム	212.0	mg	《バター》	4.88	(日本食研) MDPバター-ミルクSF				
カリウム	229.0	mg	食塩		日本				
カルシウム	13.0	mg	香辛料 胡椒		マレーシア				
マグネシウム	24.0	mg	でん粉 トウモロコシ		日本	トウモロコシ	トウモロコシ	非組替	
リン	141.0	mg	植物繊維		日本				
鉄	0.9	mg	酵母エキス		タイ				
亜鉛	1.2	mg	加工でん粉		タイ				加工でん粉
ビタミンA	レチノール	0.9	増粘剤(加工でん粉)		タイ				増粘剤
	βカロテン当量	1.2	《パン粉》	37.50	(共栄フード)WE-405GIG				
	レチノール当量	1.3	小麦粉		米国、カナダ	小麦			
ビタミンB1	0.5	mg	ショートニング		マレーシア				
ビタミンB2	0.1	mg	砂糖		タイ、日本、他				
ビタミンC	0.0	mg	イースト		インドネシア、フィリピン				
食物繊維	水溶性	0.5	食塩		日本				
	不溶性	0.7	乳化剤		マレーシア、他	大豆	大豆	分別	乳化剤
	総量	1.2	品質改良剤		日本、アメリカ、中国	小麦	トウモロコシ	分別	イーストフード・ビタミンC
食塩相当量	0.5	g	加水	11.38	日本				
			合計(100%)	100.00					